

Vorspeise

Tatar vom Jungbullen mit geröstetem Graubrot und Wachtelei
16.-

Vitello Tonnato vom Milchkalb mit Kapern und Thunfischcreme
16.-

Hausgemachter Meeresfrüchtesalat
16.-

Saibling-Avocadotatar mit Orangen-König-Senfsosse
16.-

Gefüllte Feige mit Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio
14.-

Feldsalat mit Mango und Mozzarella
14.-

Suppen

Rote-Beete-Äpfelsuppe Cashewsahne
9.-

Weihnachtssuppe mit LebkuchencROUTONS und Parmaschinkenchips
10.-

Pasta

Spaghetti Vongole
21.-

Spaghetti mit Riesengarnelen
26.-

Krustentierbolognese
22.- / 33.-

Tagliolini mit schwarzem Trüffel
18.- / 26.-

Fisch

Saibling mit Thymianbutter, Spinat-Zitronengemüse und kleinen Kartoffeln
30.-

Zander unter der Kartoffelkruste mit Balsamicolinsen
27.-

Kabeljau Loins mit Senfsosse und Radicchiorisotto
32.-

Fleisch

Maishendlbrust mit Tomaten-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln
24.-

Saltimbocca vom heimischen Reh mit Gewürzäpfeln, Rosenkohl und Schupfnudeln
34.-

Rinderbäckchen mit Topinamburpüree und Buttergemüse
28.-

Vegetarisch

Kürbisspaghetti mit getrockneten Tomaten und Walnüssen
16.-

Geschmornte Sellerie mit Topinamburpüree und Trüffel
19.-

Dessert

Mandarinen-Spekulatius Trifle
10.-

Lebkuchenmousse mit Glühweinbirne
10.-

Creme Brûlée von der Tonkabohne mit Baileyseis
11.-